

**Tirol**

Fotos: Agrarmarketing Tirol

Tiroler Schnapsroute Peter & Andrea Schiechtl



Region: Imst

Name des Brenners: Peter & Andrea Schiechtl

Anmeldung: Um Voranmeldung wird gebeten
(2 Tage vorher)

Führungen: auf Anfrage

Preis: ab € 15,-/Person

Kontakt: Imst Tourismus, info@imst.at oder
direkt bei Peter & Andrea Schiechtl: Brennerei
Schiechtlhof, Imsterau 8, 6492 Imsterberg,
t +43.664.7355.8213, andrea.schiechtl@aon.at

Das Schnapsbrennen hat in Tirol eine jahrhundertelange Tradition. Fleiß, Hingabe und viel Wissen um das Kulturgut Schnaps haben die Tiroler Brenner weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt gemacht. Bei nationalen und internationalen Prämierungen sind die Tiroler Brenner immer im Spitzenfeld zu finden. Die über 4.000 Brennrechte in Tirol zeigen, wie stark das Schnapsbrennen in Tirol verbreitet ist. Die Tiroler Schnapsroute bietet die einzigartige Möglichkeit hinter die Kulissen der heimischen Brennereien zu schauen. Sie erfahren die Geheimnisse der Destillierkunst aus erster Hand und können bei einer Kostprobe dieser hochprozentigen Köstlichkeiten mit dem Brenner höchstpersönlich philosophieren.

Peter und Andrea Schiechtl, Schiechtlhof

Der mächtige Bergstock Venet breitet seine Waldhänge im Tiroler Oberland weit nach Norden aus, bis zum Inn. Dessen Schwemm- und Auland bringt fruchtbare Böden. Seit Jahrhunderten werden sie genutzt, unter anderem vom Schiechtlhof, der seit mehr als 200 Jahren in Familienbesitz steht. Die Vielfalt der Landwirtschaft verlangt Respekt: Braunviehzucht, Milchkälbermast, Schweinehaltung, Almbetrieb auf dem Venet, Forellen im Hofteich, Kartoffel- und Gemüseanbau und ein Kräutergarten fügen sich zum „Arbeitskalender“ am Hof. Bäuerin Andrea betont: „Besonders stolz sind wir auf unsere alten Obstbäume!“

Paradiesische Obstkultur

Die teilweise über hundert Jahre alten Obstbäume des Schiechtlhofs sind unübersehbare Riesen, die jedes Jahr tonnenweise Frucht bringen. Mit weit ausladenden Kronen stehen sie in der Nähe des Stalls, im Hausgarten



Fotos: Agrarmarketing Tirol

und entlang der nahen Feldraine. Peter Schiechtl erklärt, „unsere Ahnen setzten resistente Arten.“ In deren Wipfeln wohnen unzählige Vögel und Nützlinge, Blätter- oder Blütenschädlinge werden von ihnen sofort vertilgt. Das Panoptikum der hofeigenen Fruchtpalette könnte schon in Schriftform einen ganzen Blätterwald füllen. Es erstreckt sich von Apfelsorten wie Weißer Klar, Croncels, Falchs Gulderling, Berner Rose bis zu den Birnen Gute Luise, Alexander Lukas, Mostbirnen und Pastorenbirnen. Zwischen Waldrand und Forellenteich steht die Wildpflaume Spänling, vor dem Fischteich reihen sich die Kirschbäume.

Das Feuer entfacht

„Schnaps gebrannt wird bei uns schon lange“, erzählt Peter Schiechtl. Doch Anfang der 1990er Jahre hat ihn so richtig das Feuer gepackt. Nur mehr feinsten Edelbrand wird jetzt hergestellt, Peter legt die Prüfung zum Edelbrand-Sommelier ab. Damit verbunden ist die Entwicklung einer feinfühligem Sensorik, denn nur mit geschulter Nase

kann ein Brenner Nuancen des Nachlaufs im Brand erspüren und diesen rechtzeitig abtrennen.

Edelbrand aus Erdfrüchten

„Unser Schwerpunkt liegt bei Apfelbränden“, bestätigt Peter Schiechtl. Aus dem besonders breiten Spektrum an Aromen verweist er in Verkostungen gerne auf seinen sortenreinen Croncels: „Das ist ein zart würziger Apfelbrand, leicht süß im Abgang und mit feiner Zitrusnote.“ Vor allem Gäste aus Deutschland fragen nach Tompinambur-Brand. Peter baute Tompinambur einmal auf einer Fläche von 500 Quadratmetern an. Mit einer Ernte von 800 Kilogramm begann er zu experimentieren. „Topinambur ist nicht unbedingt ein Tiroler Traditionsbrand, ich hatte also kein Geschmacksbild im Kopf“, erzählt Schiechtl. Das Resultat begeisterte jedoch. Die Jury der „Mostbarkeiten“ verlieh 2011 Gold dafür. Mit dem Vogelbeerbrand hatte er bei derselben Fachverkostung im Jahr zuvor ebenfalls Gold gewonnen. 2012 spricht die Tiroler Landesprämierung dem

Edelbrand „Weißer Klar“ die Höchstbewertung von 20 Punkten zu.

Unterm Birnbaum verkosten

Der Verkostungsraum von Familie Schiechtl ist kuschelig klein. Wenn es das Wetter zulässt, deckt Andrea aber den Besuchertisch direkt unter dem Gravensteiner-Apfelbaum, zwischen Hofgebäuden, Forellenteich und Kräutergarten. Die Schafe suchen sich schattige Plätze auf der Weide nebenan. Im Rahmen einer Verkostung führt Familie Schiechtl durch die Welt des feinen Geschmacks. „Da stellen wir manchmal auch ein Glas mit Fehleraromen hin, um aufzurütteln“, wirft Andrea Schiechtl ein und schmunzelt: „Der erdige Geschmack der Topinambur spaltet die Geister.“ Obwohl das Diabetikergemüse gesund ist und sein Brand wohl ebenso. Die Sinnesreise ist im Herbst perfekt, wenn am Tisch unterm Apfelbaum jeder Genießer eine reife Frucht und daneben den reinen Brand vor sich hat.